ガス高速オーブン＆電子レンジ

コンビネーションレンジ

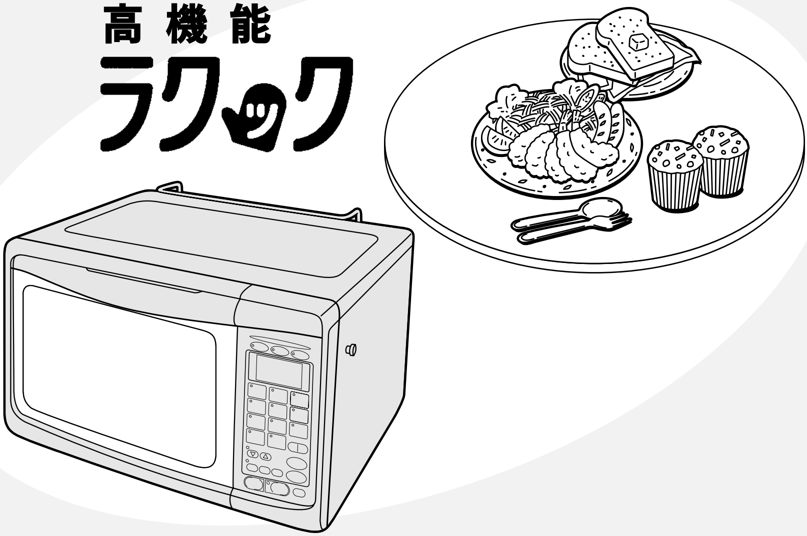
114-1021型・114-1031型

取扱説明書

保証書　別添付

ごあいさつ
このたびは、大阪ガスのガスオーブン<ラクック>をお買い上げいただきましてありがとうございます。安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分理解したうえで使用してください。

高機能
ラクック



○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この機器には別添の保証書がついています。記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○この取扱説明書を紛失された場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにてお取り寄せてください。（有料）

大阪ガス

特　長

同時調理メニュー
上下2段で2メニューを一度に調理
時間も手間も省けます

お惣菜を中心に豊富なメニューを3つのコースに分け、2メニューが一度に調理できます。
※同時調理メニューは、付属のクッキングブックをご覧ください。

重量センサー自動
あたため･解凍･野菜のゆでもの

日常よく使う電子レンジを3つの機能キーに分け、調理物の重さに応じて自動加熱します。

8つの自動調理メニュー
手軽で簡単にオーブン調理が楽しめます。

お好みのメニューに応じて、最適な加熱温度や時間がワンキー操作でセットできます。
※自動調理メニューは、付属のクッキングブックをご覧ください。

使って便利な
ブーメランターンテーブル

ターンテーブルは食器を入れたときと同じ位置に調理後も止まります。

お手入れラクラク
庫内クリーンコート加工

調理後の庫内の汚れはサッと拭くだけですみますので、お手入れが簡単です。

使い終わると表示が消える
省エネ設計

使用10分後には自動で表示を消して、未使用時の電気を節電します。

もくじ

特に注意していただきたいこと

ページ
● 必ずお守りください…………………………… 3～10

使用前に

ページ
● 使用上のお願い……………………………………… 11
● 使える容器と使えない容器……………………… 12
● 付属品のなまえと使いかた……………………… 13
● 各部のなまえとはたらき……………………14～17
　● こんなときにアラームが鳴ります………………… 17
● お使いになるまえの準備………………………… 18

使いかた

ページ
● 自動調理メニューキー…………………………19～20
　トースト･コンビニフライ･ヘルシーフライ･焼きもの
　煮もの･蒸しもの･おやつ･ケーキ
● 同時調理メニューキー………………………… 23～24
　コース1・コース2・コース3
● 自動調理メニューキー………………………… 25～26
　あたため・解凍・野菜のゆでもの
● 手動調理メニューキー
　● 高速オーブン･コンビ加熱（予熱なし）………… 27～28
　　ウォーマー・イースト発酵
　● 高速オーブン･コンビ加熱（予熱あり）………… 29～30
● 手動調理メニューキー
　電子レンジ…………………………………………… 31～32

点検・手入れ　他

ページ
● 点検・手入れ………………………………………… 33～34
● 故障かな？と思ったら……………………………… 35～36
● アフターサービス……………………………………37
● 仕様……………………………………………………38

特に注意していただきたいこと
使用前に
使いかた
点検・手入れ 他

特に注意していただきたいこと　必ずお守りください！

お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、つぎのように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生ずる危害や損害の程度により、つぎのように区分して説明しています。

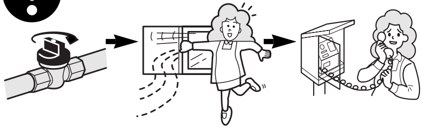
⚠危険	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
⚠警告	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
⚠注意	この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害の発生が想定される」内容です。

■お守りいただく内容を、つぎの絵表示で区分し、説明しています。（下記の絵表示は一例です）

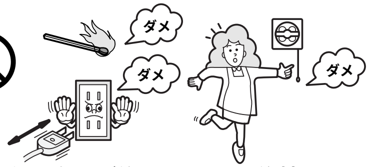
⚠	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
🛇	このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

⚠危険

●ガス漏れに気づいたら

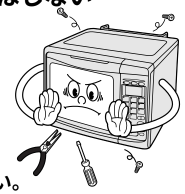


すぐ使用をやめ、ガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけガスを外に出し、もよりの大阪ガスに連絡してください。



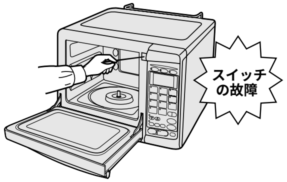
大阪ガスの処置が終わるまでは、絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しないでください。
炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。

●改造・分解・修理はしない



改造はしないでください。
修理技術者以外の人は、絶対に分解したり修理はしないでください。
発火したり異常動作の原因になります。

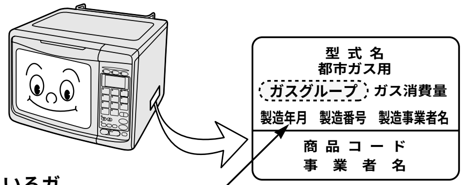
●スイッチ穴やすきまにものを入れない



スイッチ穴やすきま（吸・排気口）に、ピンや針金などの金属物や異物を入れると感電や異常動作してけがをする恐れがあります。

⚠警告

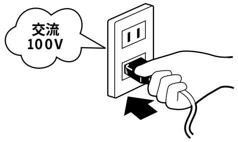
●表示しているガス種で使用する



本体の右側面に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因になります。

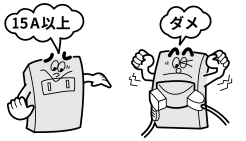
製造年月、製造番号（○○年△△月-××××××番）を示します。

●電源は交流100Vのコンセントを使用する



200Vや船舶などの電源では使用しないでください。
火災・感電の原因になります。

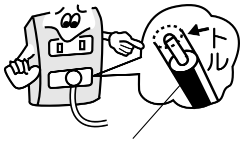
●定格15A以上のコンセントを単独で使用する



他の機器と併用する分岐コンセントなどを使用しますと、過熱・発火・火災の原因になります。

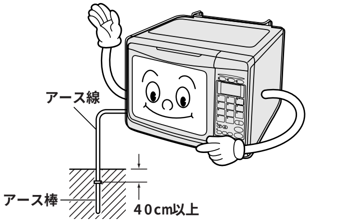
●アースを確実に取り付ける

<アース端子付コンセントに接続するとき>



アース線の被覆を一部取り除く。

<アース棒を使用するとき>
※アース棒は別売りですので販売店にご相談ください。



アースを確実に取り付けてください。
（故障や漏電のとき感電する恐れがあります）

アースの取り付けは、お買い上げの販売店または電気工事店に依頼してください。（有料）

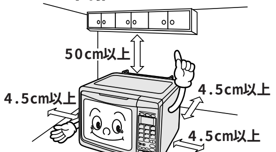
湿気や水の飛散がある場所に設置する場合は、必ずD種（第3種）接地工事が必要です。（右表参照）
詳しくは販売店にお問い合わせください。

湿気のある場所	水が飛散する場所
●食堂（うどん屋・そば屋さんなど）のかま場。 ●土間・コンクリート床の場所。 ●酒・しょうゆなどの醸造・貯蔵所など。	●魚屋・八百屋さんの洗い場など水を扱う場所。 ●水滴が飛散する場所。 ●地下室のように水が露出したり結露する場所。 ※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

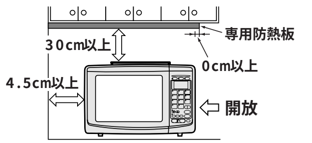
特に注意していただきたいこと　必ずお守りください！

⚠警告

●家具、壁などと距離をとる

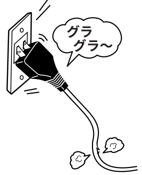


＜上方を専用防熱板で保護したとき＞



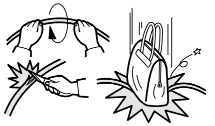
家具や壁などが可燃性の場合は、壁などから4.5cm以上、上方は50cm以上離して設置してください。
壁が不燃材料で仕上げられているときは、壁との間を1cm以上離して設置してください。
上方が可燃物で専用防熱板（別売品）を設置されたときは、30cm以上離してください。（過熱して火災の恐れがあります）
※専用防熱板については、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

●いたんだ電源コード・電源プラグ、ゆるんだコンセントは使用しない



感電・ショート・発火の原因になります。

●電源コードを加工したり無理な力を加えない

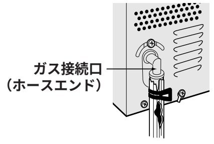


電源コードを傷つけたり、挟み込んだり、加工したり、ねじったり、無理に曲げたり、たばねたりしますと電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

●ガス接続はガス用ゴム管で接続する

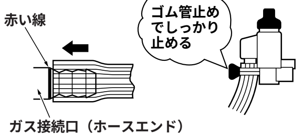
ゴム管は、検査合格またはJISマークの入っているガス用ゴム管で接続してください。
ガス用以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。

●古いガス用ゴム管は使用しない



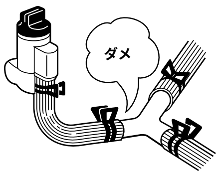
古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなったりして、ガス漏れの原因になるのでときどき点検し取り替えてください。

●ゴム管止めで確実に止める



ゴム管は、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止めてください。
ガスが漏れの原因になります。

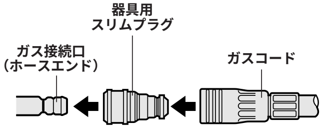
●ゴム管の継ぎたし・二又分岐はしない



ガス漏れの原因になります。

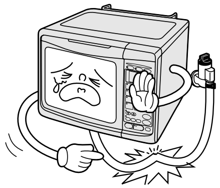
⚠警告

●ガスコードは正しく接続する



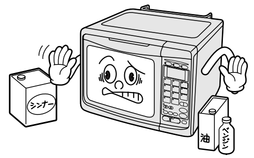
ガスコードをご使用の場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。
まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

●ガス用ゴム管・電源コードは、排気口に触れたり、本体の上や下を通さないまた、折ったり、ねじったりしない



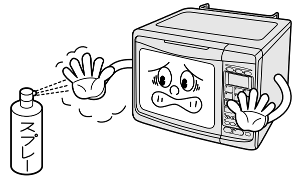
被覆が破れ、感電やガス漏れの原因になります。

●引火性のものを近くで使用しない



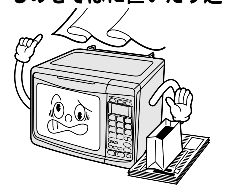
油やベンジン・シンナーなどを近くで使用しますと、引火・爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

●スプレー缶を機器の近くに置かない



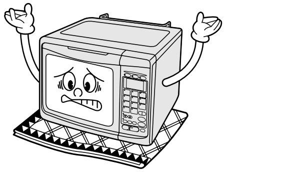
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発し、やけどや火災の恐れがあります。

●燃えやすいものをそばに置いたり近づけない



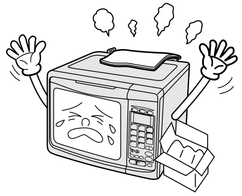
新聞紙・紙袋などを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火や引火して火災の原因になります。

●熱に弱いものの上に置かない



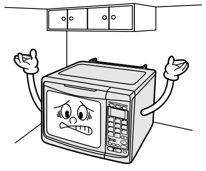
たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなど熱に弱い敷物の上に置きますと、引火し火災の原因になります。

●排気口や吸気口はふさがない



ふさぎますと不完全燃焼や火災の原因となります。

●設置後はご自分で機器の回りの改装をしない

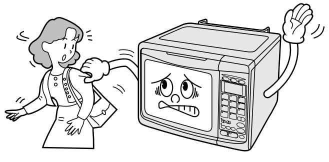


機器と可燃物との間に不備があると、不完全燃焼や火災の原因になります。
改装はお買い上げの販売店にご相談ください。

特に注意していただきたいこと　必ずお守りください！

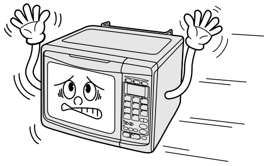
⚠警告

●使用中は離れない



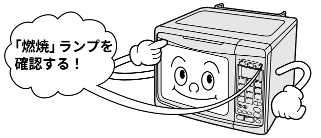
使用中に買い物にいったり、おやすみなどしてその場を離れないでください。
調理中のものが焦げたり燃えたりして火災になることがあります。

●使用中は機器を移動しない



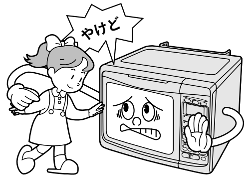
転倒したり、やけど・火災の原因になります。

●点火、消火の確認をする



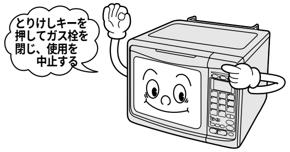
ガスオーブン使用時は、「燃焼」ランプの点灯で点火を確かめ、使用後は「燃焼」ランプの消灯で消火していることを確かめてください。

●幼い子供だけで使わせない



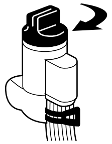
やけど、感電、けがの恐れがあります。

●異常に気づいたときや、地震・火災のときは使用を中止しガス栓を閉じる



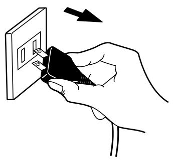
「とりけしキー」を押して使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま運転しますと故障や感電、火災の原因になります。

●使用後やお出かけ、おやすみのときはガス栓を閉じる



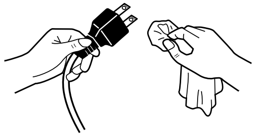
万一のガス漏れによるガス爆発の恐れがあります。

●電源プラグの抜き差しは乾いた手でする



ぬれた手で抜き差しすると感電やけがをすることがあります。

●ときどき電源プラグをきれいに掃除する



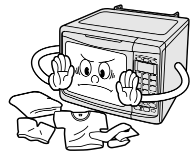
電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。
火災の原因になります。

⚠注意

●指定の調理用具以外は使用しない

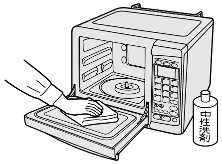
12〜13ページに記載の付属品や指定のものおよび付属のクッキングブックに記載の調理用具以外を使用すると、用具が燃えることがあり、火災の原因になります。
※ オーブン皿などの付属部品は、この機器以外には使用しないでください。

●調理以外の目的に使用しない



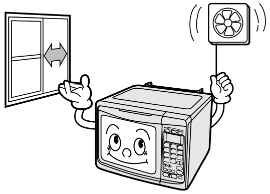
衣類の乾燥など調理以外に使用すると過熱、異常動作して発火、やけどをすることがあります。

●汚れたまま使わない



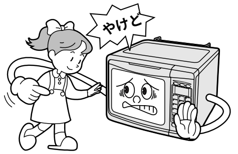
食品カスや肉汁などで汚れたままの庫内やオーブン皿に脂がたまったまま使用しますと、調理時に火花が起こり、食品カスや脂が燃えて火災の原因となります。

●使用中は必ず部屋の換気をする



換気をしないと、不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因になります。

●使用中・使用直後は庫内壁面やオーブンとびらに触れない

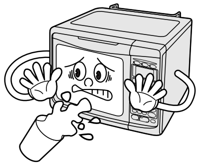


排気口、庫内、オーブンとびらとっての周辺は高温になっていますので触れるとやけどをする恐れがあります。

●排気口に顔を近づけない

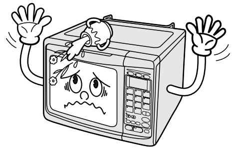
排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。

●オーブンとびらガラスに傷をつけたり水をかけない



オーブンとびらガラスを硬いものでこするなどして傷をつけたり、水をかけるとガラスが割れ、けがをする原因となります。

●本体の上にものを置いたり、排気口に水をこぼさない

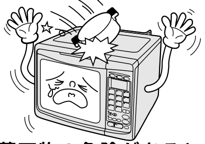


過熱して焦げたり変形したり、漏電やショートして感電・発火の原因になります。

特に注意していただきたいこと　必ずお守りください!

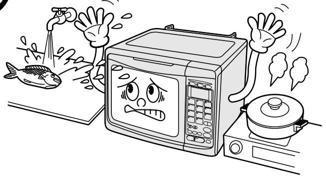
⚠注意

●安定したところ、落下物のないところや湯沸器・樹脂製照明器具が上方にないところで



たなの下など落下物の危険があるところや、不安定なところ、風の吹き込むところでは使用しないでください。また湯沸器や樹脂製照明器具の下では使用しないでください。
異常燃焼で故障したり照明器具が変形することがあります。

●水のかかるところや火気の近くで使わない

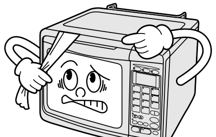


感電や漏電による火災の原因になります。

●オーブンとびらに無理な力を加えない

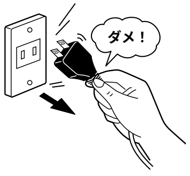
オーブンとびらにぶらさがったり、強い力で押しますと機器が転倒し、けがの恐れがあります。

●オーブンとびらにものをはさんだまま使用しない



ふきんや食品くずなどはさんだまま使用すると、はさんだものが発火して火災の原因となったり電波漏れの恐れがあります。

●電源プラグの抜き差しは電源コードを持ってしない

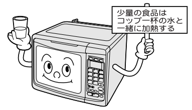


必ず電源プラグを持っておこない、電源コードは持たないでください。
感電やショートして発火することがあります。

●食品は袋から出し鮮度保持剤（脱酸素剤）は取り除く

そのまま加熱すると中の空気が膨張して破裂したり、脱酸素剤が発火する恐れがあります。

●食品や飲みものは加熱しすぎに注意(電子レンジ)



コーヒー・牛乳・生クリーム・バター、水、お酒や油脂分の多い液体などはふきこぼれたり、取り出すときの振動で突然沸騰し、顔や手にやけどをする恐れがあります。加熱しすぎたときは、しばらく庫内に放置し、その後取り出してください。
加熱前にスプーンなどでかき混ぜておく。

●ラップを外すときは蒸気に注意(電子レンジ)

蒸気が一気に出てやけどの恐れがあります。
また容器も熱くなっていることがあります。

⚠注意

●ゆで卵や目玉焼きを作らない(電子レンジ)

電子レンジ加熱では、破裂してやけどやけがをする原因となります。

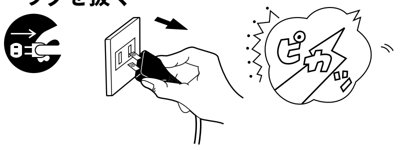
●ビン入りや殻つき食品、卵に注意(電子レンジ)

電子レンジ加熱では、ふたやせんをはずし、膜や殻のあるものは切れ目や割れ目を入れてください。卵は割りほぐしてから加熱してください。
破裂してやけどやけがをすることがあります。

●庫内で食品が燃えだしたときはとびらをあけないで、つぎの処置をしてください

①オーブンとびらを開けないで、とりけしキーを押して運転を止めてから電源プラグを抜いてください。
②機器のまわりから燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ちましょう。鎮火しないときは、とびらを開け、水か消火器で消火してください。
③そのまま使用せず、必ず販売店に点検を依頼してください。

●雷が鳴りはじめたら使用を中止し電源プラグを抜く

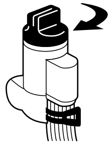


雷が鳴りはじめたらすみやかに運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

●車両・船舶での使用はしない

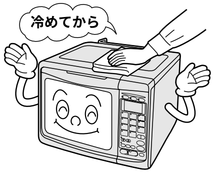
使用中に機器が傾いたり、火災ややけどの原因になります。

●お手入れのときはガス栓を閉じる



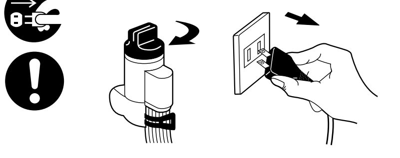
お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。
掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります。

●掃除は、電源プラグを抜き本体が冷めてから



本体の掃除は、乾いた手で電源プラグを抜き本体が冷めてからおこなってください。
やけど、感電の恐れがあります。

●長期間使用しないときは電源プラグを抜く



長期間使用しないときは、ガス栓を閉じ必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。

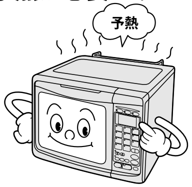
使用上のお願い

● **テレビやラジオを離して**

テレビやラジオの雑音や映像の乱れを防ぐため、テレビ、ラジオなどを3m以上離してください。

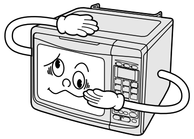
● **料理の種類により予熱が必要です**

クッキングブックに予熱の表示がしてあるものは予熱をしてください。



● **調理中のオーブンとびらの開閉はひかえめに**

調理中に何度もオーブンとびらを開閉すると庫内の温度が急激に下がり料理がうまくできません。

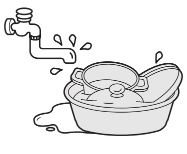


● **調理後のオーブン皿などに注意して**

調理後の庫内や容器は高温になっています。オーブン皿や網を引き出すときは、必ずオーブン皿取っ手か乾いたふきんをお使いください。

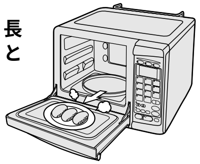
● **陶磁器やオーブン皿は急冷しない**

陶磁器やオーブン皿を調理直後に水につけると割れたり、ひずんだりすることがあります。十分温度が下がってからにしてください。



● **調理後はすぐに取り出す**

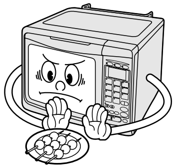
でき上がった食品を長く庫内に入れておくと風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。



電子レンジ使用のとき

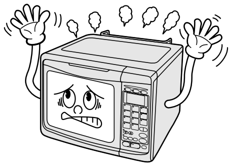
● **金串など金属は使わないで**

庫内壁面やオーブンとびら・ターンテーブルにふれて火花が飛び故障の原因になります。アルミ箔を使うときは、庫内壁面やオーブンとびらにふれないようにしてください。

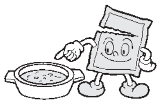


● **庫内が空のまま作動させない**

食品を入れずに作動させますと、電波を吸収するものがないため温度が異常に上昇して故障の原因になります。



● **缶詰めやレトルト食品は容器に移しかえる**

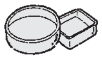
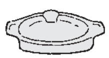
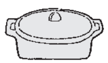
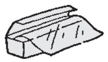
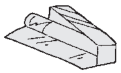
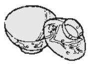
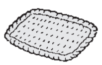


缶詰めやレトルト食品（アルミで包装されている食品）は加熱できません。また紙箱の内側にアルミが貼りつけてあるものも加熱できません。容器に移しかえてください。（火花・こげ・破裂の恐れがあります。）

この機器は家庭用です。
業務用としてお使いにならないでください。

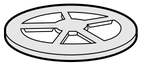
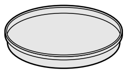
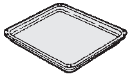
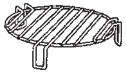
使える容器と使えない容器

市販の調理用具（補助具）などは、使えるものと使えないものがあります。この表を参考に容器を使用してください。
※材質や耐熱温度がわからない容器はお使いにならないでください。
○は使用できる容器、△は条件付きで使用できる容器、×は使用できない容器を表しています。

容器の種類	高速オーブン調理	電子レンジ調理	コンビ調理（同時加熱）	説明及びご注意
耐熱性プラスチック容器 ポリプロピレンなど家庭用品品質表示法にもとづく耐熱温度表示の140℃以上のもの 	×	△	×	●ふた付の密閉容器は、ふたの部分だけ耐熱性の低い場合があります。ご注意ください。 ●電子レンジにおいても高温になる調理（砂糖、バター、油を使う調理）には使用しないでください。
熱に弱いプラスチック容器 ●ポリエチレン・スチロール樹脂 ●フェノール・メラミン・ユリア樹脂など	×	△	×	●耐熱温度表示140℃未満のポリエチレン、スチロール樹脂等は溶けたり形がくずれたりします。 また、フェノール、メラミン、ユリア樹脂製のものもこげたりひびが入ることがあります。 ●解凍のみ発砲スチロール製のトレーが使えます。
超耐熱性容器 ●キャセロール ●パイレックス ●パイロセラム ●グラタン皿など 	○	○	○	●市販のパイレックスやパイロセラムは熱に強く最適です。ただし急冷に注意してください。 ●容器が熱くなりますのでご注意ください。
耐熱性のないガラス容器 ●カットグラス ●強化ガラスなど	×	×	×	●耐熱性がないので使用できません。
陶磁器 ●茶わん ●土なべなど	×	△	×	●電子レンジのとき、内側に色絵付けしてあるもの、ひび模様の入ったもの、金銀模様のあるものは器を傷めたり、火花をおこすのでさけてください。また、急冷に注意してください。
金属容器 ●ステンレス容器 ●ホーロー引き容器 ●アルミ製容器 ●金網・金串など 	○	×	×	●高速オーブン調理によく使用されます。ただし、取っ手がプラスチックのものは使用できません。 ●コンビ調理では、ケーキ型は使用できます。 ●電子レンジやコンビ加熱のとき、編んだ金網や金串は金属との間で火花をおこしますので使用しないでください。
ラップ 	△	△	×	●電子レンジで高温になる料理（砂糖、バター、油を使う料理）には使用しないでください。ラップが溶けることがあります。 ●高速オーブン調理やコンビ調理をおこなった直後、ラップを用いた料理での電子レンジ使用はさけてください。 ●耐熱温度140℃以上のものをお使いください。 ●高速オーブン調理では、イースト発酵のときのみ使用できます。
アルミ箔 	○	△	△	●電子レンジのとき、電波を反射する性質により使用できませんが、調理上のテクニックとして部分的に使用できます。 ●高速オーブン以外での使用は、アルミ箔が、ターンテーブルなど金属部分にふれないよう注意してください。 ●もし火花が発生したときは、使用を中止してください。
漆器 ●重箱 ●おわんなど 	×	×	×	●ぬりがはがれたり、食品に臭いが移ったり、ひび割れ、変色などすることがあります。
木・竹・紙製品 ●せいろ ●ざる ●ペーパータオル ●ナフキンなど 	×	×	×	●長時間の加熱でこげることがあります。 ●とくに竹製品で、針金で結んであるものは、その部分に電波が集中してこげることがあります。

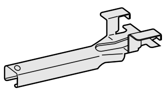
付属品のなまえと使いかた

庫内に入っているものをすべて取り出して、付属品の確認をしてください。
付属品は、調理メニューモードにより使えないものがありますので下表を参考にお使いください。
○印は使えるもの　×印は使えないもの

	付属品のなまえ			
	ターンテーブル台	ターンテーブル（丸皿）	オーブン皿（角皿）	丸　網
				
調理メニューモード	1　枚	1　枚	1　枚	1　枚
コース1 コース2 コース3	○	○	○	×
あたため 解凍 野菜のゆでもの	○	○	×	×
トースト	○	○	×	○
コンビニフライ 煮もの ケーキ	○	○	×	×
ヘルシーフライ	○	○	○	○
焼きもの 蒸しもの おやつ	○	○	○	○
レ　ン　ジ	○	○	×	×
オーブン	○	○	○	○
コンビ加熱	○	○	×	×
使いかた	● 庫内の底の中央に飛び出ているモーターシャフトに差し込み、傾きや浮きのないようにセットします。常時セットしておきます。	● ターンテーブル台の上に置いて使います。 ● 調理が始まると回転します。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をターンテーブルのふちに引っかけ、少し持ち上げて引き出します。	● 庫内の左右にあるレールに直接乗せて使います。 ● 調理後、引き出すときは、付属のオーブン皿取っ手をオーブン皿の端面中央に引っかけ、少し持ち上げて引き出します。	● ターンテーブルやオーブン皿の上に乗せて使います。

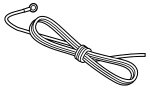
その他の付属品

● オーブン皿取っ手（1個）



● クッキングブック（1冊）

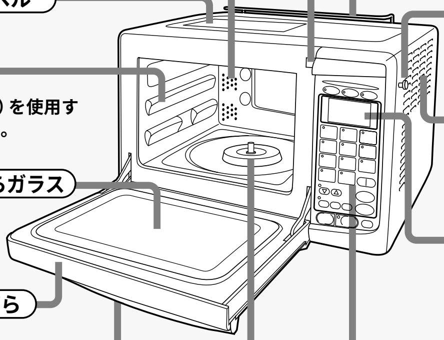
● アース線（1本）



（本体の後面に取り付けています）

各部のなまえとはたらき

本体各部



熱風吹き出し口
ファンの回転により熱風を庫内のすみずみまでおくり、均一な焼き上がりにするためのものです。

安全表示ラベル

レール
オーブン皿（角皿）を使用するときのたなです。

オーブンとびらガラス

オーブンとびら

オーブンとびら取っ手

モーターシャフト
ターンテーブル台を取り付けるモーターの軸です。
ターンテーブル台は常時セットしておきます。
調理が始まると回転します。

スイッチ穴
とびらを開けると電源を切るスイッチの穴です。

排気ガード

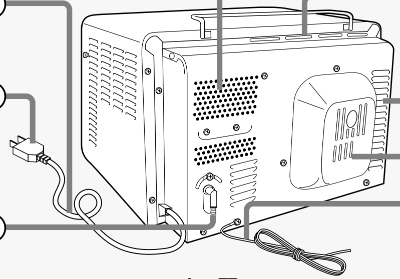
取っ手ホルダー
オーブン皿取っ手をかけるためのフックです。

吸気口
空気を取り入れるためのあなです。（左側にもあります）

表示部
17ページにくわしく説明しています。

操作部
15〜16ページにくわしく説明しています。

ターンテーブル台は右回転や左回転することがありますが故障ではありません。



吸気口

電源コード

電源プラグ

ガス接続口

排気口
調理中の排気熱が出るところです。

吸気口

ファンモーター冷却口

アース線

お願い

安全表示ラベルが、はげて読めなくなったり、はがれたときはお買い上げの販売店で購入（有料）していただき貼り替えてください。

各部のなまえとはたらき

《 操 作 部 》

○ネクストサインがついています。
調理メニューを選択すると、つぎにおこなう操作箇所をランプの点滅でお知らせします。

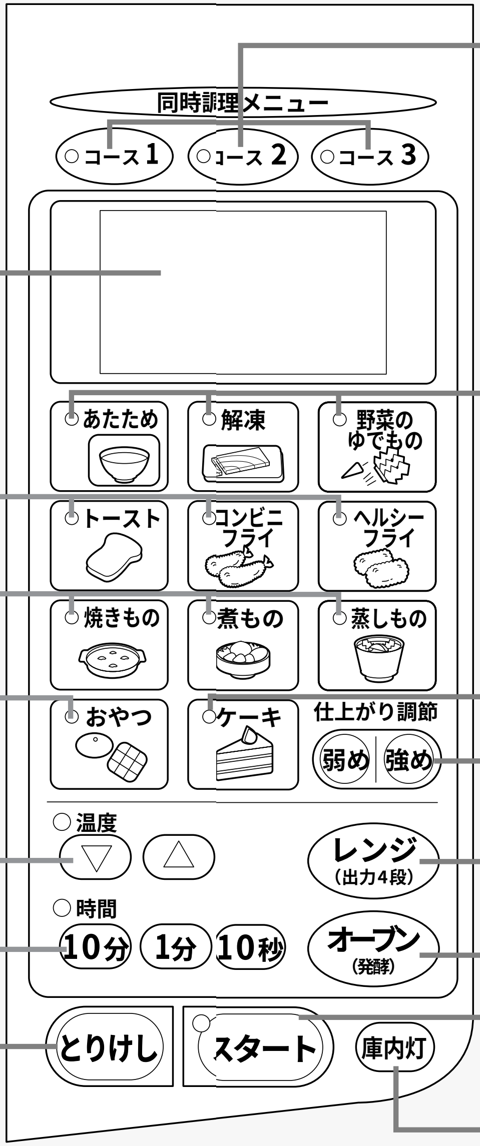
●表示部
- 調理時間を表示します。
- 温度キーを操作したときは設定温度を表示します。
- 同時調理メニューキーを押すとコースを表示します。
- トーストキーを押すと、枚数（1または2）を表示します。
- レンジキーを押すと、出力を表示します。
- 調理終了後、加熱延長が表示されます。

●自動調理メニューキー
調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●温度キー
高速オーブン調理、コンビ調理、ウォーマー、イースト発酵のときの温度設定に使います。
（△キーを押せば温度は上がり、▽キーを押せば温度は下がります。）

●時間キー
手動調理、加熱延長のときの調理時間の設定に使います。

●とりけしキー
キーの押しまちがいや、途中で調理を中止（変更）したいときに使います。



●同時調理メニュー（自動調理）
調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●自動調理メニューキー
- 重さに適した加熱条件で自動調理します。
- 調理時間、調理温度の設定は不要です。
調理メニューに合わせ、キーを選択して押します。

●仕上がり調節キー
- 自動調理のときの仕上がりの調節をするときに使います。
- 調節範囲はメニューキーによって5段階のものと3段階のものとがあります。

●手動調理メニューキー
調理時間、調理温度を設定して使います。
- レンジキー＜550W、300W、200W、100W＞
電子レンジ加熱のとき
- オーブンキー
高速オーブン調理＜120℃～250℃＞
- ウォーマー＜65℃＞：調理後のお料理が冷めないように一時保温したり、食器のあたためにに使います。
- イースト発酵＜35℃・39℃＞

●スタートキー
調理、予熱のスタートに使います。予熱終了後の再スタート、調理途中でとびらを開けてでき具合いを見た後の再スタートにも忘れずに押します。

●庫内灯キー
調理中に庫内灯を点灯、消灯するときに使います。

使用前に

各部のなまえとはたらき

《表示部》

予熱表示
- 温度キーを押して温度設定したあとに表示します。
- イースト発酵温度35℃、39℃、およびウォーマー65℃に設定したときは消えます。
- 予熱中は表示しており、予熱終了後オーブンとびらを開ければ消えます。

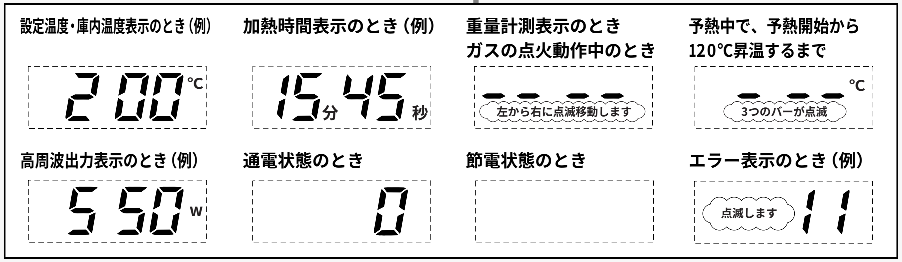
加熱方式の表示
- 押したキーの加熱方式が表示されます。

自動調理メニューの加熱延長表示
- 自動調理終了後にオーブンとびらを開けると表示します。
- とりけしキーを押すか、2分間以上放置すれば消えます。
- 加熱延長中は点灯しています。

ガス燃焼表示
- ガスが燃焼しているときに表示し、燃焼が止まると消えます。

仕上がり調節の表示
- 自動調理のときに表示します。
- 仕上がり調節キーを押さないときは、中央の!が表示されており、調節キーを押せば、左右いずれかに移動します。
- 自動調理キーにより、3段階と5段階に分かれます。

自動調理メニューの表示
- 押した電子レンジ自動加熱のメニュー名が表示されます。



こんなときにアラームが鳴ります!

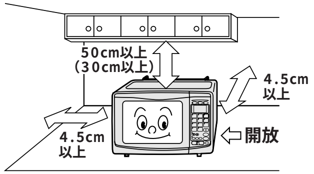
5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラーム音の種類	状態の内容	アラーム音の種類	状態の内容
ピッ	操作部の各キーを操作したとき	ピーピーピーピー（4回）	エラー表示とともに鳴る
ピッピッピッピッピッ（5回）	予熱が完了したとき	ピー	加熱時間完了のお知らせ

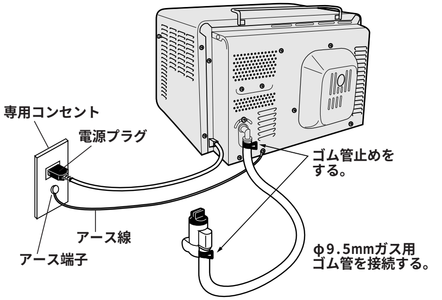
お使いになるまえの準備

家具・壁などと距離をとる

本体のまわりは4.5cm以上（ただし側面の一方は開放）、上面は50cm以上（専用防熱板を取り付けたとき30cm以上）離してください。

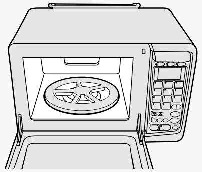


電源プラグ・アース線・ガス接続をする



初めてご使用になるときはカラ焼きをする!

1

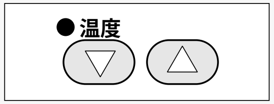


最初に庫内のゴミや汚れをふき取ってください。
ターンテーブル台をセットしてください。

2

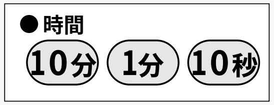
オーブンキーを押す

3



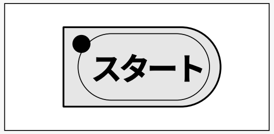
押して
250℃に合わせる

4



押して
10分に合わせる

5

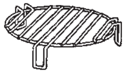
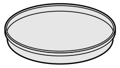


押す
- 煙やにおいが出ることがありますが故障ではありません。
- チリチリ音が出ることがありますが故障ではありません。
- 終了アラームが鳴れば完了です。

自動調理メニューキー ●トーストキー

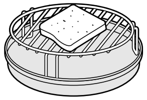
トーストキーを押すだけで食パン1〜2枚をこんがりと焼きあげます。

■ターンテーブルに丸網をセットしてお使いください。

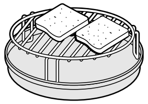
トースト		丸 網
		ターン テーブル

食パンの置きかた

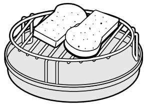
- 1枚焼く場合 中央へ



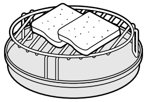
- 2枚焼く場合 横一列に並べる



- 山型パン2枚 対面に並べる

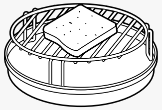


- 大きなパン2枚 はしを少し重ねる

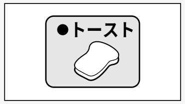


※庫内壁面に当たらないように置いてください。
※加熱中は、ターンテーブルがスムースに回っているか確認してください。

（例）トースト1枚を仕上がり強めに焼く場合

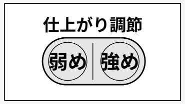
1. 

食パンを入れる

2. 

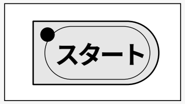
押す

※2枚焼く場合は、2度押し表示を2にします。
※キーを連続して押すと、1・2を繰り返し表示します。

3. 

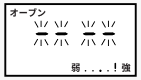
お好みによって押す

※押さなければ標準の仕上がりになります。

4. 

押す

- ターンテーブルが回り-- -- 左から右に点滅移動します。
- 燃焼が始まると残り時間を表示し「燃焼」が点灯。



1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ スタート キーを押すと続けて加熱できます。

できあがり

- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。
- 加熱延長しない場合は とりけし キーを押す。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいとき

■仕上がりを見て加熱延長したいときは、つぎの操作をおこなってください。

- オーブンとびらを閉める。
- 時間 キーを押し、お好みの時間を設定する。
- 表示部が点灯する。
- スタート キーを押す。

※加熱延長は 加熱延長 が表示されている2分以内におこなってください。
※加熱延長は4分50秒以上の時間設定はできません。
※加熱延長は連続して2回までおこなえます。
これ以上おこなう場合や2分を経過した場合は、手動でオーブンをご使用ください。

使いかた

自動調理メニューキー ●コンビニフライキー ●ヘルシーフライキー ●焼きものキー 煮ものキー ●蒸しものキー ●おやつキー ●ケーキキー

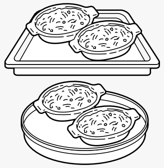
目的のメニューキーを押すだけで加熱温度や時間を自動で設定します。

■付属のクッキングブックと合わせてご使用ください。

■自動調理メニューによって使用する付属品を替えてください。
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

●ケーキ ケーキ	ターンテーブル
●ヘルシーフライ ヘルシーフライ	オーブン皿 丸　網 ターンテーブル
●コンビニフライ コンビニフライ ●煮もの 煮もの ※電子レンジが同時に作動します。	ターンテーブル
●おやつ おやつ ●焼きもの 焼きもの ●蒸しもの 蒸しもの	オーブン皿 ターンテーブル

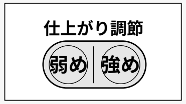
（例）「焼きもの」キーを使ってマカロニグラタンを仕上がり標準で調理する場合
（クッキングブックの31ページを参照）

1. 

食品を入れる

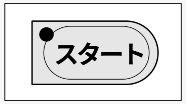
2.

押す

3. 

お好みによって押す

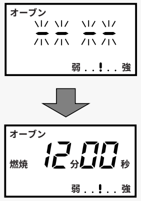
※押さなければ標準の仕上がりになります。

4. 

押す

●ターンテーブルが回り-- -- 左から右に点滅移動します。
●燃焼が始まると残り時間を表示し「燃焼」が点灯。

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。



加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ スタート キーを押すと続けて加熱できます。

できあがり

●ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
●食品を取り出す。
●加熱延長しない場合は とりけし キーを押す。
※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

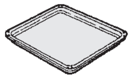
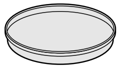
自 動

同時調理メニューキー　●コース1キー ●コース2キー ●コース3キー

2種類のメニューを一度に調理することができます。
コースキーを押すだけで加熱温度や時間を自動で設定します。

■付属のクッキングブックと合わせてご使用ください。

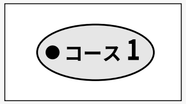
■下表の付属品を組み合わせて調理します。

●コース1 コース1	 オーブン皿
●コース2 コース2	
●コース3 コース3	 ターン テーブル

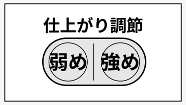
（例）「コース1」キーを使って
“豆腐入りハンバーグ”と“ナスとシシトウの焼きびたし”を仕上がり標準で調理する場合
（クッキングブックの17、18ページを参照）

1.

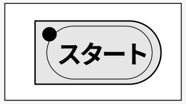
食品を入れる
※クッキングブックに従って入れてください。

2. 

押す

3. 

お好みによって押す
※押さなければ標準の仕上がりになります。

4. 

押す
- ●ターンテーブルが回り-- --左から右に点滅移動します。
- ●燃焼が始まると残り時間を表示し「燃焼」が点灯。

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ （スタート） キーを押すと続けて加熱できます。

できあがり
- ●ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- ●食品を取り出す。
- ●加熱延長しない場合は （とりけし） キーを押す。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

加熱延長したいときは20ページをご覧ください。

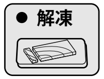
自　動

自動調理メニューキー　●あたためキー●解凍キー●野菜のゆでものキー

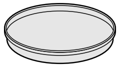
目的のメニューキーを押すだけで、食品の重さに合わせて、自動で加熱します。

■付属のクッキングブックと合わせてご使用ください。
■使える付属品はターンテーブルのみです。

あたため


解　凍

野菜のゆでもの


ターン
テーブル

メニューの切り換え

■調理メニューに合わせて選んでください。

キー：1度押す「あたため」、2度押す「牛乳」、3度押す「お酒」、4度押す「あたため」に戻ります。

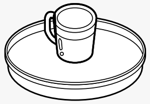
キー：1度押す「解凍」、2度押す「さしみ」、3度押す「解凍」に戻ります。

キー：1度押す「葉菜」、2度押す「根菜」、3度押す「葉菜」に戻ります。

■食品をのせる容器はメニューごとに限定されます。
食品の分量と見合った容器を使用し、極端に重い容器や軽い容器の使用は避けてください。
付属のクッキングブックに従ってください。
■発泡スチロール製トレーは解凍以外には使用しないでください。（溶ける恐れがあります）

（例）「あたため」キーを使って牛乳を仕上がりやや強めで加熱する場合

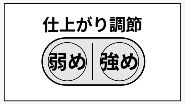
（クッキングブックの10ページを参照）

1. 

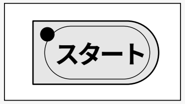
食品を入れる

2.

押す
※1度押すと「あたため」
　2度押すと「牛乳」
　3度押すと「お酒」
※キーを押し続けますと、「あたため」、「牛乳」、「お酒」を繰り返します。

3. 

お好みや容器の重さ・加熱前の温度などにより調節する。
※押さなければ標準の仕上がりになります。
※容器が重い場合や加熱前の温度が高い場合は弱めにしてください。

4. 

押す
- ターンテーブルが回る。
- －－ －－ が左から右に点滅移動し、その後加熱時間を表示。

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ スタート キーを押すと続けて加熱できます。

できあがり
- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。
- 加熱延長しない場合は とりけし キーを押す。

※あたためキーのあたためは、オーブンとびらを開けるまで10分間自動保温します。

※加熱時間が5分をこえると、停止後冷却運転を1分間おこないますので電源プラグは抜かないでください。
※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

庫内温度が高いときは

- 庫内温度が高いときは、50℃表示が点滅し温度が下がるまで冷却運転をおこないますので、庫内が冷えるまで待つか、手動で加熱にしてください。

- 手動で加熱する場合は、庫内温度が高いと発泡スチロール製トレーやラップ、プラスチック容器などは溶けたり変形する恐れがありますので注意してください。

使いかた

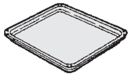
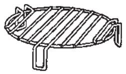
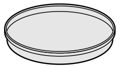
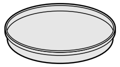
手　動

手動調理メニューキー　●オーブンキー

（オーブン予熱なし、ウォーマー、イースト発酵）

ご自分で加熱の種類を選び加熱温度や時間が設定できます。

■加熱の種類に応じて使用する付属品を替えてください。
詳しくはクッキングブックをご覧ください。

オーブン（発酵） ＜ガス高速オーブン＞ ＜イースト発酵＞ ＜ウォーマー＞	 オーブン皿  丸　網  ターンテーブル
オーブン（発酵） レンジ（出力4段） 同時押し＜コンビ加熱＞ ※電子レンジが同時に作動します。	 ターンテーブル

ウォーマー＜65℃＞の使いかた

■調理後のあたたかいお料理がさめないように温蔵庫としてお使いいただけます。
- 一度冷めたお料理はあたためなおすことはできませんので電子レンジをお使いください。
- 温蔵中は耐熱性の容器をお使いください。発泡スチロール製トレー、ラップ、プラスチック容器は溶ける恐れがあります。

■食器のあたためにもお使いいただけます。
- あたためることができるのは耐熱性の容器のみです。

イースト発酵するときは

■発酵温度は、35℃と39℃があります。
- 通常は35℃で発酵しましょう。
- 冷蔵庫でねかせた生地を早く発酵させたいときに39℃を使いましょう。

■庫内が熱いとイーストの活動が弱くなりますので、室温までさましてからおこなってください。

■途中で温度を確めたいときは
予熱中や加熱中に（温度）キーを押すと、設定温度が3秒間表示されます。

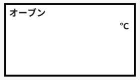
■途中で加熱温度を変更したいときは
予熱中や加熱中に（温度）キーを2回押すと設定温度が変更できます。
- 一度押すと現在の設定温度が3秒間表示され、その間に再び押すと設定温度が変更となり表示されます。

■途中で加熱時間を変更したいときは
加熱中に（時間）キーを押すと、設定時間が変更できます。
変更した時間が表示されます。

オーブンの使いかた（予熱なし）

1. 食品を入れる

2. ［オーブン（発酵）］ 押す



または

［レンジ（出力4段）］［オーブン（発酵）］
＜コンビ加熱のとき＞
同時に押す
※オーブン・レンジの表示が出るのを確認してください。

※イースト発酵＜35℃・39℃＞・ウォーマー（65℃）ではコンビ加熱はできません。

3. ［●温度 ▽ △］ 押して温度設定する
※加熱温度は35℃・39℃・65℃・120℃～250℃の範囲です。

（例）

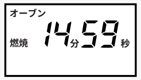
4. ［●時間 10分 1分 10秒］ 押して時間設定する
※設定時間は
オーブン：10秒～99分50秒まで
コンビ加熱：10秒～29分50秒まで

（例）

5. ［スタート］ 押す
- ターンテーブルが回る。
- 残り時間を表示。
- 「燃焼」が点灯

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。

（例）



できあがり
- ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
- 食品を取り出す。

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ［スタート］キーを押すと続けて加熱できます。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

使いかた

オーブン予熱あり

予熱時間について

■予熱時間のめやす

表　示	150℃	200℃	250℃
庫内温度	約150℃	約200℃	約250℃
時　間	3〜4.5分	4〜5分	5〜6分

■予熱完了後、30分間放置すると燃焼を停止します。
再び予熱する場合は、そのまま スタート キーを押してください。

※イースト発酵＜35℃・39℃＞とウォーマー＜65℃＞は予熱することはできません。
※予熱中は設定温度に近づくと、加熱オーバーを防止するため加熱時間が長くなりますが異常ではありません。
※予熱完了時の温度表示が、設定温度より10℃高くなったり低くなったりすることがありますが異常ではありません。

オーブンの使いかた（予熱あり）

1. オーブン（発酵） **押す**

または

レンジ（出力4段）／オーブン（発酵） ＜コンビ加熱のとき＞ **同時に押す**
※オーブン・レンジの表示が出るのを確認してください。

キーを押しても何も表示していないときは1度オーブンととびらを開閉してから再度キーを押してください。

（表示：0）

2. 温度 ▽ △ **押して温度設定する**

（例）オーブン 予熱 200℃

3. スタート **押す**
●ターンテーブルが回り、「燃焼」が点灯。
●庫内温度120℃までは – – –が点滅し、120℃を超えると温度値が点滅します。

（例）オーブン 予熱 – – –℃ → オーブン 予熱 120℃

1回で燃焼しなかったときは、点火動作を最大3回まで繰り返します。

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。
とびらを閉じ スタート キーを押すと続けて加熱できます。

予熱完了
●設定温度になるとピッピッ…と5回鳴る。
●温度表示が点灯に変わる。

（表示：オーブン 予熱 200℃）

4. **食品を入れる**

5. 時間 10分 1分 10秒 **押して時間設定する**

6. スタート **押す**

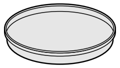
（例）オーブン 17分00秒

あとは予熱なしの 5. と同じです。（28ページをご覧ください。）

手動調理メニューキー •レンジキー (550W•300W•200W•100W)

ご自分で電子レンジの出力を選び時間を設定することができます。

■使える付属品はターンテーブルのみです。

＜電子レンジ＞	 ターンテーブル

じょうずに電子レンジを使うには

■食品はターンテーブルの中央に置きましょう。

■電子レンジは、一定時間加熱が進むと急激に食品の温度が上昇しますので、短かめに時間設定し、できばえを見てから追加加熱するようにしましょう。

電子レンジの使いかた

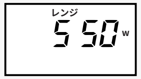
1. 食品を入れる

2.

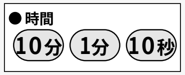
押す

※1度押すと 550W
2度押すと300W
3度押すと200W
4度押すと100W
※キーを連続して押しますと、550W、300W、200W、100Wを繰り返します。

(例)



3.

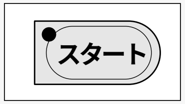


押して時間設定する

※設定時間は
550W：10秒～14分50秒まで
300W：10秒～29分50秒まで
200W、100W：10秒～59分50秒まで

(例)

4.

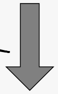


押す

●ターンテーブルが回る。
●残り時間を表示。

(例)

加熱中にとびらを開けると加熱を中断します。とびらを閉じ スタート キーを押すと続けて加熱できます。



できあがり

●ピーと1回鳴りターンテーブルが止まる。
●食品を取り出す。

※550Wで5分以上お使いになると、停止後冷却運転を1分間おこないますので、電源プラグは抜かないでください。。

※使用後10分経過すると全てのランプ・表示が消え節電状態になります。

点検・手入れ

安全にお使いいただくため点検・手入れをしてください。

点　検

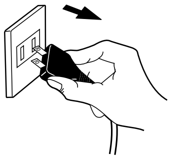
- 機器のまわりに燃えやすいものがありませんか。……… 燃えやすいものを取りのぞく
- 排気口や機器の上にものがのっていませんか。………… のっているものを取りのぞく
- ガス用ゴム管が古くなってひび割れしていませんか。… 新しいゴム管に取り替える
- 電源コードが傷んでいませんか。…………………………… 販売店に修理を依頼する
- 異常音がしませんか。………………………………………… 販売店に修理を依頼する

手入れ

庫内が、まだなまあたたかいうちにお手入れすれば、汚れが落ちやすいです。
やけどには十分注意してください。

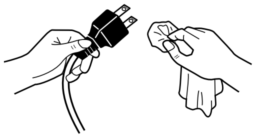
⚠警告

● 電源プラグをコンセントから抜いて



お手入れの際は、必ず乾いた手で電源プラグをコンセントから抜いてください。ぬれた手で抜き差ししないでください。
感電やけがをすることがあります。

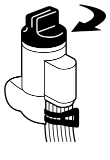
● 電源プラグはきれいに掃除する



電源プラグの刃および刃の取り付け面のほこりをきれいにふき取ってください。
火災の原因になります。

⚠注意

● お部屋のガス栓を閉じる



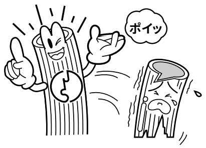
お部屋のガス栓を閉じてからおこなってください。掃除中にスタートキーに触れてガスが燃焼したとき、やけどをする恐れがあります。

● 機器本体がさめてから

やけど、感電の恐れがあります。

⚠注意

● 古いゴム管は取り替える



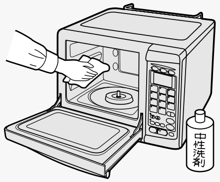
古くなると、ひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になりますので、ときどき取り替えてください。

● 汚れ落としの洗剤などは

- お手入れをするときは、オーブンクリーナー・ベンジン・シンナー・スプレーのガラスみがき剤やみがき粉・金属タワシは使わないでください。
- また、アルカリ洗剤は使わないでください。（傷・変形の恐れ）

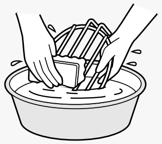
● 庫内やオーブンとびらの内側はそのつどふき取る

- ぬれぶきんでふき取ります。
- 汚れがひどいときは、台所用中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふき取ります。



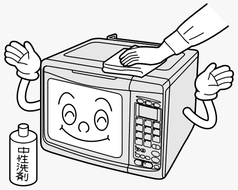
● ターンテーブルや網などの付属品はそのつど洗う

- ターンテーブル・網・オーブン皿などの付属品は、中性洗剤を溶かした水につけ、スポンジタワシなどやわらかいもので洗います。
- 洗ったあとは、水洗いをし乾いた布で十分水気をふき取ってください。



● 本体の汚れはときどきふき取る

- ぬれぶきんでふき取ります。
- 汚れがひどいときは、中性洗剤をひたしたふきんで、汚れを落とし、ぬれぶきんで洗剤分をふき取ります。



※化学ぞうきんの使用は、その注意書きにしたがってください。

故障かな？と思ったら

故障と思う前に、つぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときはお買い上げの販売店にご連絡ください。

症　　状	原　　因	処　　置（お調べいただくこと）
表示管に何も表示が出ない すべてのキーを受け付けない	●ブレーカーが切れている	ブレーカーを入れ、オーブンとびらを開閉する。
	●電源プラグが抜けている	電源プラグをコンセントに差し込み、オーブンとびらを開閉する。
	●停電している	停電が回復したら、オーブンとびらを開閉する。
	●コンセントを差し込んだ直後 ●最後に使用してから10分間以上経過している	節電状態になっていますので、一度オーブンとびらを開閉する。
初めてオーブンを使用したら煙が出た	加工のための油が焼けて煙となった	一度カラ焼きをする。（18ページ参照）
スタートのとき少し音が大きい	部品の起動音です	故障ではありません。
点火時や消火時に「チリ、チリ」と音がする	金属部品が加熱・冷却により膨張・収縮している	故障ではありません。
オーブン使用中にボコッボコッという連続音や、ボコンという音がする		
オーブン使用時に「カチッ」と音がする	庫内温度を調節している電磁弁が作動した	故障ではありません。
オーブン使用中、「燃焼」の表示が点灯しない	庫内が設定温度以上になった	そのまま1分間くらい見守る。
オーブン調理中に煙がもれる	油分の多い食品を丸網にのせて焼いた場合など	クッキングブックを再度確認し、煙が気になる場合は残り野菜をターンテーブルに敷いてください。
オーブン使用中に停電し燃焼が止まった	停電した	機器内部の電磁弁が働き、ガスを自動的に止めますので、ガス漏れの心配はありません。 停電が回復したら、初めから操作をする。
電子レンジ調理の開始時や途中にボコンという音や、チリチリという連続音がする	電子レンジ調理時に機能部品が作動する音	故障ではありません。
調理後に音がしたり、しなかったりする	冷却ファンが回転している	機器の機能部品収納室を冷却するため、調理終了後冷却ファンが約1分間回ることがありますが、故障ではありません。また、ターンテーブルも合わせて回ります。 この場合、とびらを開けると冷却ファンとターンテーブルは停止します。

症　　状	原　　因	処　　置（お調べいただくこと）
ターンテーブルが回転しないまたは回転ムラがある。	●ターンテーブル台、ターンテーブルが正しくセットされていない	正しくセットし直す。
	●食品や容器が庫内壁面に触れている	触れないように、ターンテーブルの中央へ置き直す。
庫内で火花が飛ぶ	●金串や金網などを使用している。または金属容器が庫内壁面に触れている	金串や金網を取り除く。 金属容器が庫内壁面に触れないようにターンテーブルの中央に置き直す。
	●庫内に食品カスや油分がたまっている	食品カスや油分を取り除く。
電子レンジ調理で食品が加熱されない	食品が金属容器、アルミ箔で包まれている	金属容器、アルミ箔を取り除く。
31 表示が点滅している	庫内温度をコントロールする部品に異常がある	ピーピーピーピーと4回鳴り、左記の表示が点滅したときは、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉じて、電源プラグを抜いてください。 その後、お買い上げの販売店またはもよりのお客さまご相談窓口にご相談ください。 その際、表示されている表示内容もご連絡ください。
72 表示が点滅している	ガスの点火回路に異常がある	
11 表示が点滅している	●ガス栓が全開になっていない	
	●ガス配管中に空気が残っている	
	●LPガスがなくなりかけている	
	ガスの点火回路か、ガスの供給に異常がある	
12 表示が点滅している	燃焼を感知する機構か、ガスの供給に異常がある	
61 表示が点滅している	庫内に熱気を送る部品に異常がある	
51 70 表示が点滅している 71	ガスの供給を制御、コントロールする回路に異常がある	
37 表示が点滅している	重量センサーに異常がある	
表示部に 03 が点滅する	●食品の量が調理範囲を超えている	食品の量を1600g以下にして、再スタートする。
	●ターンテーブルがセットされていない	ターンテーブルをセットし、再スタートする。

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 35〜36ページの「故障かな？と思ったら」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理しないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
  なお、連絡いただくときは、つぎのことをお知らせください。

1．品　　名……コンビネーションレンジ
2．商品コード……機器本体の右側面に貼付してあります。
3．現　　象……（できるだけ詳しく）
4．お客様名、住所、電話番号、道順……（できるだけ詳しく）

例（銘板）

型 式 名
ガスの種類およびグループ ガス消費量
製造年月　製造番号　製造業者名
（N）114-1021（U） 大阪ガス株式会社

転居される場合

ガスには都市ガス7種類およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップか大阪ガスにご連絡ください。
  この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造ができない場合もあります。

保証について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
  保証書を紛失されますと、無料修理期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

補修と修理用性能部品について

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに相談してください。修理によって性能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- この製品の修理用性能部品《性能を維持するための必要な部品》の最低保有期限は、製造打ち切り後9年間です。
  但し、最低保有期限の経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

仕　様

項目		内容
品名		コンビネーションレンジ
商品コード		114-1021型・114-1031型
型式名		GMO-5100
消費ガス量		都市ガス　13A：4.30kW（3,700kcal/h） 都市ガス　12A：4.01kW（3,450kcal/h）
		LPガス：4.33kW（0.31kg/h）
消費電力	高速オーブン	75W
	電子レンジ	1,070W
	コンビ加熱	420W
高周波出力		電子レンジ：550W/300W相当/200W相当/100W相当 あたため・解凍・野菜のゆでもの：出力自動切替 コンビ加熱・コンビニフライ・煮もの：200W相当
高速オーブン加熱速度		200℃　4〜5分
高速オーブン温度調節範囲		イースト発酵（35・39℃）、ウォーマー65℃、120℃〜250℃
外形寸法		幅480mm(取っ手ホルダー10mm含む)×奥行489mm×高さ330mm
庫内有効寸法		幅267mm×奥行285mm×高さ170mm
オーブン皿有効寸法		幅252mm×奥行252mm×高さ22mm
ターンテーブル有効寸法		内径262mm×高さ22mm
ガス接続		φ9.5mmゴム管
電源		AC100V（50-60Hz共用）
質量（重量）		本体：19kg・付属品：1.5kg
付属品		●ターンテーブル台　1枚 ●ターンテーブル（丸皿）　1枚 ●丸網　1枚 ●取扱説明書　1冊 ●保証書　1枚 ●オーブン皿（角皿）　1枚 ●オーブン皿取っ手　1個 ●クッキングブック　1冊 ●事業所一覧　1枚

別売部品	●耐熱容器（煮込み料理用） ●防熱板（上面用） ●アース棒